

こんだてひょう

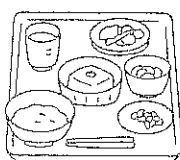


認定こども園
新井田保育園

月	火	水	木	金	土	
☆ 誕生会は27日(火)です。 ☆ 手作りお弁当の日(3・4・5歳児)は21日(水)です。 ☆ 毎日、果物がつきます。 ☆ 毎週(土)は、おにぎりの日です。 ☆ 離乳食は個人の月齢や発達状態・体調に応じて調理しています。		予定献立 離乳食献立 午前おやつ(未満児) 午後おやつ(全園児)	1 冷やしきつねうどん さつま芋のレモン煮 パンパンジーサラダ 熱量 545kcal	2 鮭の甘塩焼き 引き昆布の煮物 みそ汁(大根・人参) 熱量 432kcal	3 プチハンバーグ マカロニサラダ みそ汁(キャブ・えのき) 熱量 386kcal	
	5 なすと豚肉のみそ炒め 春雨の酢の物 キャブのごま味噌汁 熱量 440kcal	6 チリコンカン ツナコーンサラダ もずくスープ 熱量 607kcal	7 チキンの南蛮漬け 水菜とわらのごま酢合え みそ汁(じゃが芋・イグサ) 熱量 470kcal	8【みたままつり】 赤飯 煮しめ きゅうりもみ みそ汁(豆腐・わかめ) 熱量 531kcal	9 アジフライ 冷やし中華風 レタスサラダ みそ汁(えのき・ネギ) 熱量 327kcal	10 ごまだれ肉団子 レタスサラダ みそ汁(もやし・ニラ) 熱量 279kcal
	なすのそぼろあんかけ、人参の甘煮、キャブのごま味噌汁	じゃが芋と卵の煮物、キャブのわかれ、もずくスープ	卵と玉ねぎの煮物、わらのだし煮、じゃが芋のみそ汁	人参の甘煮、わらのだし煮、豆腐のみそ汁	卵の煮付け、レタスのだし煮、人参のみそ汁	卵と玉ねぎの煮物、人参の甘煮、もやしのみそ汁
	牛乳	飲むヨーグルト	牛乳	牛乳	飲むヨーグルト	牛乳
スキムミルクココア、黒糖蒸しパン	フルーツポンチ	アイス、せんべい	りんごジュース、ちよび餅、かっぱえびせん	麦茶、とうもろこし	ゼリー、クラッカー	
12 振替休日 	13 チキンナゲット スパサラダ みそ汁(玉ねぎ・油揚げ) 熱量 388kcal	14 黒酢五彩肉団子 野菜サラダ みそ汁(えのき・ネギ) 熱量 290kcal	15 餃子 春雨の中華和え みそ汁(わかめ・ネギ) 熱量 295kcal	16 ごまだれ肉団子 竹輪とわらの酢合え みそ汁(なめこ・豆腐) 熱量 323kcal	17 プチハンバーグ マカロニサラダ みそ汁(キャブ・えのき) 熱量 438kcal	
	ささみのくす煮、きゅうりのだし煮、玉ねぎのみそ汁	人参のそぼろあんかけ、レタスのだし煮、玉ねぎのみそ汁	卵のくす煮、わらのだし煮、人参のみそ汁	タラの煮つけ、人参の甘煮、豆腐のみそ汁	卵と人参の煮物、わらのだし煮、キャブのみそ汁	
	牛乳	牛乳	飲むヨーグルト	牛乳	牛乳	
	りんごジュース、せんべい	牛乳、ビスケット	牛乳	りんごジュース、せんべい	牛乳、クッキー	ゼリー、せんべい
19【終戦記念日メニュー】 大根飯 梅干し もろきゅう 野菜すいとん汁 熱量 247kcal	20 なすとひき肉のカレー ツナコーンサラダ 牛乳 熱量 562kcal	21【手作り弁当】 おにぎり きんぴら肉団子 和風サラダ みそ汁(豆腐・わかめ) 熱量 386kcal	22 肉みそスパゲティ 大根サラダ トマトと卵のスープ 熱量 390kcal	23 ほっけの塩焼き 引き昆布の煮物 みそ汁(大根・人参) 熱量 318kcal	24 ごまだれ肉団子 レタスサラダ みそ汁(もやし・ニラ) 熱量 279kcal	
大根の柔らか煮、わらの出し煮、野菜スープ	なすのそぼろあんかけ、キャブのわかれ、人参スープ	卵と玉ねぎの煮物、わらのだし煮、豆腐のみそ汁	煮込みうどん、大根の煮物、トマトスープ	卵の煮つけ、人参の甘煮、大根のみそ汁	卵と人参の煮物、わらのだし煮、もやしのみそ汁	
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
牛乳、ふかし芋	フルーツヨーグルト	牛乳、フライドポテト	スキムミルクココア、デニッシュパン	フルーチェ	ゼリー、クラッカー	
26 なすと豚肉のみそ炒め 春雨の酢の物 キャブのごま味噌汁 熱量 464kcal	27【誕生会】 そぼろご飯 卵のチーズフライ ポテトサラダ 野菜スープ 熱量 592kcal	28 チキンの南蛮漬け 水菜とわらのごま酢合え みそ汁(じゃが芋・イグサ) 熱量 537kcal	29 ぼんぼこうどん かぼちゃサラダ 熱量 386kcal	30 さんまの蒲焼 竹輪とわらの酢合え みそ汁(玉ねぎ・油揚げ) 熱量 633kcal	31 チキンナゲット スパサラダ みそ汁(わかめ・ネギ) 熱量 438kcal	
なすのそぼろあんかけ、人参の甘煮、キャブのごま味噌汁	卵の煮つけ、マッシュポテト、野菜スープ	卵と人参の煮物、わらのだし煮、じゃがいものみそ汁	煮込みうどん、かぼちゃの甘煮、わらのだし煮	卵のほくし煮、人参の甘煮、玉ねぎのみそ汁	卵と人参の煮物、わらのだし煮、玉ねぎのみそ汁	
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
牛乳、ココアドック	パンナコッタ	牛乳、ごまのスノーボール	麦茶、おにぎり	スキムミルクココア、チョコスコーン	ゼリー、クラッカー	

お盆と精進料理

8月13~16日は、旧盆です。風習は地域によって様々ですが、ご先祖さまが帰ってくるお盆の間は、生き物を殺してはいけなさと考えられており、昔は肉や魚を使わず、野菜・山菜・穀類・海草などを使った「精進料理」を食べる家庭も多かったようです。



ただし、かつお節や煮干しではなく、昆布やしいたけなど、植物性の食材からとったものを使う精進料理。素材の味を生かした、薄味で体にやさしい料理です。

収穫して食べました

園の畑では、なすやトマト、きゅうりなどの夏野菜が、太陽の光をたくさん浴びて元気に生長しています。

先日、子どもたちと収穫をしました。小さな手で一生懸命収穫をする姿は、とてもかわいかったです。採れた野菜は、サラダやみそ汁の具にして、給食でいただきました。野菜が苦手な子どもも「おいしい!」と、たくさん食べてくれました。自分たちの手で育てた自慢の野菜の味は、格別なのかもしれませんね。

